

Condições meteorológicas da safra da uva de 2006

Francisco Mandelli
Pesquisador – Agrometeorologia
Embrapa Uva e Vinho

A radiação solar, a temperatura do ar, a precipitação pluviométrica e a umidade relativa do ar são os elementos meteorológicos que mais exercem influência sobre o desenvolvimento, produção e qualidade da uva destinada à elaboração de vinhos da Serra Gaúcha. Essa influência ocorre em todas as estações do ano, isto é, desde o inverno (repouso vegetativo), primavera (brotação, floração, frutificação, crescimento das bagas), verão (maturação, colheita) até o outono (queda das folhas). Em cada estágio fenológico, a videira necessita de uma quantidade adequada de luz, água e calor para que ela possa se desenvolver e produzir uvas de qualidade.

Analisando-se os dados da Embrapa Uva e Vinho, coletados na Estação Agroclimatológica, que faz parte da rede do 8º Distrito de Meteorologia, constata-se que no inverno de 2005 o somatório das horas de frio menores que 10°C foi cerca de 160 h menor que a média, sendo, portanto mais quente que o normal. O mês de junho apresentou temperatura média do ar mais alta, julho dentro da normalidade,

no desenvolvimento da videira causando problemas na floração e no pegamento dos frutos. Nesse período já se podia constatar que, em muitas cultivares, a safra seria menor que o normal, principalmente em decorrência das condições climáticas do inverno (problemas com a brotação) e de primavera (problemas com a floração/pegamento do fruto), além dos originados pela forte estiagem ocorrida no verão passado. Soma-se a isso a ocorrência de granizo que, embora localizado, também contribuiu para quebra de safra em diversas localidades da região.

Nos meses de novembro e dezembro as chuvas foram inferiores à normal para a região, causando um menor desenvolvimento das bagas, principalmente nos vinhedos localizados em solos com pouca profundidade. Isto poderá resultar na colheita de cachos menos compactos e com menor peso médio, atributos esses que podem conferir maior qualidade às uvas para a vinificação.

O sub-período maturação-colheita é o que tem maior importância para a qualidade da uva. Durante esse sub-período dias ensolarados e com reduzida precipitação são fundamentais para a obtenção de uvas saudáveis e com equilibrada relação açúcar/acidez, dentre



FOTO/TATIANA CAVAGNOLLI

Dias ensolarados colaboram com a qualidade da uva.

chuvas dentro do padrão para a região, isto é, condições climáticas favoráveis para a maturação-colheita e para a obtenção de

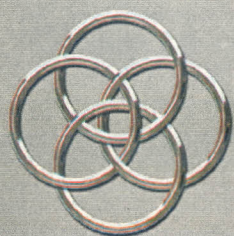
mais uma excelente safra da uva. É só ter paciência e aguardar para ver como vai se comportar o tempo daqui para a frente.

agosto com temperatura mais alta e setembro com temperatura mais baixa que a normal climatológica para a região de Bento Gonçalves. Essa menor quantidade de horas de frio aliada a alternância de mês quente/mês frio causou problemas para a brotação da videira, principalmente nas cultivares de brotação precoce, como a Chardonnay.

A precipitação pluviométrica e a umidade relativa do ar que, normalmente, ocorrem na região da Serra Gaúcha são as principais causas para a incidência das doenças fúngicas da parte aérea da videira. Nessa safra ocorreu, em setembro, precipitação pluviométrica próximo a normal, sendo bem superior em outubro. Essas condições de chuva/umidade e dias encobertos interferiram

outros componentes, características essas essenciais para a elaboração de vinhos de qualidade. Esse sub-período, segundo os prognósticos, como o do Centro de Previsão Meteorológica da Universidade Federal de Pelotas (<http://cppmet.ufpel.tche.br>) terá distribuição irregular na chuva. O prognóstico indica que para a região da Serra do Nordeste do Rio Grande do Sul (inclui a Serra Gaúcha), os meses de janeiro, fevereiro e março apresentam maior probabilidade da precipitação ficar dentro do padrão climatológico regional, ou seja, com uma precipitação por volta de 140mm mensais.

Então, se essas previsões se confirmarem (até o momento isso está se confirmando), teremos um verão bem ensolarado e com



ELLO
COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO

- **ROLHAS DE CORTIÇA**
- **ROLHAS SINTÉTICAS**
- **GAIOLINHAS PARA ESPUMANTE E FILTRADO**
- **RÓTULOS ADESIVOS**
- **AÇÚCAR CRISTAL E VHP**
- **CÁPSULAS DE PVC E ALUPOLI**
- **CACHAÇA À GRANEL**

Av. 25 de Julho, 1242 - Sala 15 - Fone: 54.3292.1145
e-mail: ello@bestnet.com.br

Vinhos Scopel, Fonte de Prazer.



54.292.1999
www.scopelbebidas.com.br

*Produzidos
na Serra
Gaúcha*



Apreze com moderação.